



Herzlich Willkommen im Hotel München Palace
Welcome at Hotel München Palace

Palace Classics

Internationale Hotelklassiker, regionale Kuffler-Küche, raffiniertes Bar-Food
International Hotel classics, local specialities, excellent bar food

Palace Crossover

Unser Küchenchef Kevin Kecskes überrascht Sie
mit frisch interpretierten Gerichten.
Our chef Kevin Kecskes will surprise you with freshly interpreted dishes.

Dessert



Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Für unsere detaillierte

Speisekarte mit allen Zusatzstoffen und Allergenen wenden

Sie sich bitte an das Service Personal.

All Prices are in Euro and inclusive VAT. For further information please contact our service staff.

Palace Classics

Salads

Kufflers Superfood Salat | Kufflers Superfood Salad

Vitamine, Mineralstoffe, Antioxidantien – und purer Genuss!
Handverlesene Blattsalate und Kräuter vom Münchner Gärtner
Böck im Kuffler-Mix, mit Avocado, Granatapfel, Blaubeeren,
Walnusscrunch

Packed with vitamins, minerals and antioxidants!



*Handpicked salad leaves from the world-renowned Munich Garden Böck. Served
with avocado, pomegranate, blueberries, walnut crunch*

18

Caesar Salad

Gehobelter Parmesan | Speck | Sardellen | Croûtons

Caesar Salad

Shaved parmesan / bacon / anchovies / croûtons

16.5

Zu den Salaten empfehlen wir | To compliment the salads

Maishähnchen Suprême vom Grill

Grilled corn-fed Chicken Suprême

9

Rinderfiletstreifen

Sliced Beef fillet

14

Fünf in Aromen gebratene Black Tiger Garnelen

Five Pan-Seared Black Tiger Prawns

14

Palace Classics

Hauptgerichte | Main Courses

U.S. Beef Burger

U.S. Rind | Tomaten-Senf-Relish | Gouda | Bacon | Pommes frites
U.S. beef | tomato-mustard relish | gouda | bacon | French fries

26.5

Kufflers Wiener Schnitzel

Kufflers Veal Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone
Potato-cucumber salad | cranberry sauce | lemon

32

Baby Calamari Livornese | Baby squid á la Livornese

Oliven | Kapern | Weißwein-
Tomatensauce | Rosmarinkartoffeln

Olives | capers | tomato sauce

rosemary potatoes

32

Steak frites | Steak & Frites

U.S. Rumpsteak | Sauce Bernaise |
Pommes Frites

U.S. Rumpsteak | Bernaise Sauce | French fries

39

Palace Classics

Vorspeisen | Starters

Rinderkraftbrühe | Beef Consommé

Leberknödel oder Grießnockerl | Schnittlauch

Assorted dumplings | fresh chives

10

Maronencremesuppe | Cream of chestnut soup

Amaretti Crumble

Amaretti crumble



10

Jahrgangs Sardinen | Vintage Sardines

Schalottenvinaigrette | Parisienne

Shallot vinaigrette | parisienne

14

Gebackener Blumenkohl | Baked Cauliflower

Chili Mayonnaise

Chili mayonnaise

14

Rosa gebratenes Roastbeef | Roast beef

Sauce Remoulade | Bratkartoffeln

Tartar sauce | fried potatoes

21

Beef Tatar | Beef Tartare

Geröstetes Malzbaguette

Roasted malted baguette

23

Palace Classics

Hauptgerichte | Main Courses

Hausgemachte Spinatknödel

Homemade spinach dumplings



Ziegenkäse | Rucola | Parmesan | braune Butter

Goat's cheese | rocket | parmesan | brown butter

18

Selleriegulasch | Celeriac Gulasch

Eine kulinarische Überraschung, inspiriert von Deutschlands erstem „grünen“ Sternekoch Jan Hoffmann

Sanft geschmorte Selleriewürfel, umhüllt von unserer besten hausgemachten Demi-Glace aux légumes, mit Breznknödel und gebratenem Apfel angerichtet

A fresh (vegan) interpretation of the traditional dish inspired by Germany's first plant based Michelin starred chef, Jan Hoffmann.

Diced celeriac in our best 'Demi-Glace aux legumes', served with a pretzel dumpling and topped with apple.

20

Linguine in Limettensauce | Linguine with Lime

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Grilled Black Tiger Prawns

28

Kufflers hausgemachte Kalbfleischpflanzerl

Kufflers Veal Meatballs

Kartoffel–Gurkensalat | Jus

Potato-cucumber salad | jus

18

Clubsandwich | Club Sandwich

Hähnchen Suprême | Gouda | Spiegelei | Speck | Eisbergsalat | Tomaten | Gurken | Pommes frites

Chicken suprême | gouda | fried egg | bacon | lettuce | tomatoes | cucumber | French fries

21.5

Palace Crossover

Vorspeisen | Starters

Edamame in der Schote | Edamame

Teriyakisauce | Meersalz

Teriyaki | sea salt

10

Ganze französische Artischocke

Whole french artichoke

Aioli | Meersalz | Baguette

Aioli | Sea salt | baguette

14.5



Grüner Papaya Salat | Green Papaya Salad

5 gebackene Tempura Garnelen | Sweet Chili Sauce

5 tempura prawns | sweet chili sauce

22.5

Vietnamesische Frühlingsrollen | Vietnamese Spring Rolls

Extra knusprig | Huhn | frische Kräuter | Salat

Mae Ploy Nem Dip

Extra crunchy | chicken | fresh herbs | salad | mae ploy nem dip

16

Tuna Tatar | Tuna Tartare

Saiblingskaviar | Crème fraiche | Koriander

Char caviar | Crème fraiche | Coriander

21

Palace Crossover

Hauptgerichte | Main Courses

Grünes Thai-Gemüsecurry | Thai Green Vegetable Curry

Jasminreis

Jasmine rice

19.5



Rotes Thai-Hähnchencurry | Thai Red Chicken Curry

Ananas | Kirschtomaten | Jasminreis

Pineapple | cherry tomatoes | Jasmine rice

24.5

In Aromen gebratener Lachs | Panfried Salmon

Grüner Spargel | Jasmin Reis | Soja Sake Butter

Green Asparagus | Jasmine Rice | Soy Sake Butter

39

Malediven Tuna Steak

Wasabicrunch | Sesam Grillgemüse | Soja Sake Sauce

Wasabi Crunch | Sesame Grilled Vegetables | Soy Sake Butter

36.5

5 Spice Entenbrust | 5 Spice Duck Breast

Pak Choi | Teriyaki | Jasminreis

Pak choi | Teriyaki | jasmine rice

32

D e s s e r t

Affogato

Vanilleeis | Espresso
Vanilla ice cream / espresso
6.5

Warmer Apfelstrudel | Warm Apple Strudel

Vanillesauce
Vanilla sauce
10.5

Crème Brûlée

Frische Beeren
Fresh berries
12

Halbflüssiger Schokoladenkuchen | Chocolate Lava Cake

Vanilleeis | marinierte Beeren
Vanilla ice cream / seasonal berries
15.5

Bartu Milcheis | Milk-Based Ice Cream

Preis pro Kugel | Vanille | Caramel | Pistazie

Vanilla / Caramel / Pistachio
3.7

Bartu Sorbet

Preis pro Kugel | Himbeere | Zitrone | Schokolade
Price per scoop / Raspberry / Lemon / Chocolate



3.7